

Dîner



« Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder »
- Oscar Wilde



Les Entrées Starters

Soupe à l'oignon et ses croûtons  	1600
<i>Traditional onion soup</i>	
Salade fraîcheur et sa vinaigrette balsamique    	1600
<i>Fresh salad with balsamic vinaigrette</i>	
Consommé de volaille   	1700
<i>Poultry broth</i>	
Tartare de thon rouge, coulis de passion   	2100
<i>Red tuna tartare and passion fruits coulis</i>	
Carpaccio de bœuf  	2400
Huile d'olive, copeaux de parmesan, pesto et basilic frais	
<i>Angus carpaccio, olive oil, parmesan shavings, pesto and fresh basil</i>	
Poisson cru à la Tahitienne   	2600
Thon cru mariné, concombres, tomates, carottes, oignons, lait de coco	
<i>Tahitian raw fish</i>	
<i>Raw tuna marinated, cucumber, tomato, carrot, onion, coconut milk</i>	
★ Poisson cru Kia Ora   	3100
Thon rouge – concombres – gingembre – tomates – miel – poivrons - coco	
<i>Kia Ora raw fish</i>	
<i>Red tuna – cucumber – ginger – tomatoes – honey – peperoni – coco</i>	
Tiradito thon rouge, meka et mahi-mahi et sauce ponzu   	3100
<i>Tiradito red tuna, meka fish and mahi-mahi ponzu sauce</i>	
Salade de Boeuf Thaï et sa sauce Nam Jin   	3200
<i>Thai Beef Salad, Nam Jin Sauce</i>	
Salade de Moorea aux crevettes d'Opunohu, Korori et vinaigrette ananas   	3400
<i>Moorea salad with Opunohu shrimps, Korori and pineapple dressing</i>	
Foie gras à la vanille de Moorea, brioche maison et chutney goyave 	3900
<i>Foie gras with vanilla flavoured, homemade brioche and guava chutney</i>	

★ Sofitel Signature  Végétarien/ Vegetarian  Sans gluten / Gluten Free
 Sans arachides / Peanuts Free  Sans lactoses / Lactose free

Prix en Francs Pacifique TVA et service inclus / Prices in Pacific Francs, VAT and service included

Plats Main Dishes

La Mer From the Sea

Dans une démarche de pêche raisonnée, nous vous proposons uniquement du poisson issu de pêche locale / In a reasoned fishing approach, we only offer fish from local fishing

Filet de poisson grillé, garnitures et sauces aux choix 3200
Grilled fish fillet, topping and sauces of your choice




Garnitures : Riz blanc – légumes sautés – salade composée



Toppings: White rice – vegetables stir-fry – mixed salad

Sauce : Rougaille tahitienne – Vanille – Teriyaki

Dressings : tahitian rougaille – Vanilla - Teriyaki

Tataki de thon rouge à la pâte de miso, tagliatelles de légumes   3500
Red tuna tataki with miso paste, vegetables tagliatelle

Mahi-mahi en feuille de bananier, risotto coco, légumes glacés    3500
Mahi-mahi in banana leaf, coconut risotto and glazed vegetables


★ **Paraha peu'e en papillote riz vénéré et sauce meunière**   4200
Paraha peu'e in foil revered rice and meunière sauce



Les Viandes Meat

Rouelle de volaille farcie à la mousseline de fafa  3100
Gratin de uru, jus suprême au coco
Poultry roll stuffed with fafa mousseline, uru gratin with supreme coco juice





Filet mignon de veau rôti aux aromates   3100
Polenta aux tomates séchées et olives noires sauce romarin
Filet mignon of veal roasted with herbs
Polenta with sun-dried tomatoes and black olives with rosemary sauce

Porc braisé en papillote de feuille de chou vert    3200
Braised pork in foil with green cabbage leaves

Magret de canard  3800
Croustillant de taro et fagot d'haricots verts, sauce au thym et au miel
Duck breast, crispy taro and green bean bundle, thyme and honey sauce




Filet de bœuf Angus   4200
Écrasé de pommes de terre à l'ail, pota sauté, sauce marchand de vin
Angus beef tenderloin, mashed potatoes with garlic flavoured
Stir-fried pota, wine merchant sauce




Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes)   5900
Pommes de terre rattes confites, champignons sauvages et sauce morilles
Grilled rib of beef (for 2 people) Candied fingerling potatoes, wild mushrooms and morels sauce


★ Sofitel Signature  Végétarien/ Vegetarian  Sans gluten / Gluten Free
 Sans arachides / Peanuts Free  Sans lactoses / Lactose free

Prix en Francs Pacifique TVA et service inclus / Prices in Pacific Francs, VAT and service included

Les Pâtes Pasta

Chao men wok Polynésien    2600
Nouilles sautées, crevettes, volaille, carottes, choux, navet, céleri, pota, oignons
Chao men Polynesian Wok
Stir-fried noodles, shrimps, poultry carrots, cabbage, turnip, celery, pota, onions

Linguine aux tomates cerises    2900
Olives noires, pousses d'épinards frais, herbes fraîches
Cherry tomato linguine, black olives, fresh baby spinach and fresh herbs

Penne aux crevettes, crème au pesto et parmesan  3200
Penne with prawns, pesto cream and parmesan



Desserts

Bananes flambées à la vanille et glace vanille   1300
Flambeed banana with vanilla and vanilla ice cream

Assiette de fruits frais tranchés    1400
Plate of sliced fresh fruit


Riz au lait vanillé   1400
Vanilla rice pudding

Crème brûlée à la vanille   1600
Vanilla crème brûlée



Carpaccio d'ananas Queen Tahiti, sorbet coco et sauce piña colada   1700
Queen Tahiti pineapple carpaccio, coconut sorbet and pina colada sauce

Moelleux au chocolat, glace au chocolat   2100
Chocolate lava cake, chocolate ice cream

Soufflé glacé au citron et son sablé breton   2100
Iced lemon soufflé and Breton shortbread

Cheesecake à la passion   2100
Passion fruit cheesecake

★ **Îles flottantes au miel de Moorea**   2200
Moorea Honey Floating Islands

Glaces et Sorbets   400/750/1100
Chocolat, vanille, fraise, noix de coco, mangue, citron, fruit de la passion, pamplemousse, banane, ananas, corossol, tiare
Sorbet and Ice cream : Chocolate, vanilla, strawberry, coconut, mango, lemon, passion fruit, Grapefruit, banana, pineapple, corossol, tiare

★ Sofitel Signature  Végétarien/ Vegetarian  Sans gluten / Gluten Free
 Sans arachides / Peanuts Free  Sans lactoses / Lactose free

NOS RENDEZ-VOUS ROMANTIQUES

OUR ROMANTIC RENDEZ-VOUS

Dîner romantique Bout Du Ponton 'pour 2 personnes'

27 800

Romantic Dinner On Deck 'For 2 people'

Dégustez votre diner romantique 3 plats en bout de ponton, préparé par notre chef

Enjoy your romantic 3-course dinner on the deck prepared by our chef

Dîner romantique sur la plage 'pour 2 personnes'

40 400

Romantic Dinner on the Beach 'For 2 people'

Les pieds dans le sable blanc au bord du paisible lagon, vivez une expérience unique avec un diner romantique 4 plats, préparé par notre Chef

*Feet in the white sand beach on the edge of the peaceful lagoon,
live a unique experience with a romantic 4-course dinner prepared by our Chef*

